



Presseportal der Gastronomie & Hotellerie

# PREGAS.DE

[Home](#)

[Presse-Meldungen](#)

[intergerma-Meldungen](#)

[Gourmet-Mel](#)

Sie sind hier: [Home](#)

## Gastro Vision Förderpreis 2011 - Die Preisträger



Geschrieben von **PREGAS Redaktion**

 **Freitag, 19. November 2010**

(PREGAS) Über 40 eingereichte Konzepte zum Förderpreis 2011 der Gastro Vision bestätigen erneut erfolgreich die Bedeutung von Innovationen und Visionen. Die achtköpfige, renommierte Jury hatte aus dieser Vielzahl zehn Teilnehmer aufgefordert, persönlich die neuen Ideen und Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Catering zu präsentieren. Am Ende dieser spannenden Jurysitzung wurde dann entschieden, wer die neuen Preisträger des Gastro Vision Förderpreises 2011 sind.



Die Entscheidung war eine schwierige, denn alle Teilnehmer haben vor allem mit dem persönlichen Engagement, Unternehmergeist und ihren Visionen gezeigt, wie hoch das Innovationspotenzial in Deutschland für den Gastronomie- und Hotelleriebereich sind. Die beiden Preisträger erhalten die Möglichkeit, ihre Produkte im Rahmen der Gastro Vision Hamburg vom 18. bis 22. März 2011 vorzustellen. Die Gastro Vision hat ein außergewöhnliches Businessforum für Top-Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering etabliert, deren Aussteller zukunftsweisende Trends, Produkte



und neue Dienstleistungen präsentiert. Sie findet wie jedes Jahr parallel zur Internorga statt.

## **Die aktuellen Preisträger sind: 1001 Gewürze und InductWarm**

Mit der 1001 Gewürze GmbH wird die Hamburger Gewürzmanufaktur für die Entwicklung ihrer Weingewürze ausgezeichnet. Das Familienunternehmen hat die Jury mit den raffinierten Gewürzmischungen überzeugt, die die Aromen einer bestimmten Rebsorte mit ihren Ingredienzien ergänzen und zitieren. Die beiden Hamburger „spice-girls“ Katharina Köster und Bettina Matthaei haben vor der Jury mit passenden Kostproben die Weingewürze präsentiert. Diese sind explizit auf die roten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir und Tempranillo bzw. auf die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay-, Riesling- oder Grüner Veltliner abgestimmt. Für jede Rebsorte wurde eine entsprechende Gewürzmischung entwickelt. Genaue Beschreibungen der Weingewürze und weitere Informationen zur Manufaktur finden Sie unter [www.1001gewuerze.de](http://www.1001gewuerze.de).

"InductWarm" heißt eine völlig neuartige Technologie, die die Speisewarmhaltung am Buffet revolutionieren wird. Das InductWarm-System besteht aus einem Tisch mit verdeckt angebrachten, aber individuell platzierbaren induktiven Wärmeelementen. Die Speisen werden in speziell beschichtetem Porzellan völlig geruchsneutral präsentiert und warm gehalten. Das InductWarm-System ermöglicht so eine noch nie da gewesene Präsentation eines Buffets. InductWarm ist wartungsfrei und ermöglicht durch einfaches Austauschen des Porzellans eine einfache und schnelle Bestückung des Büffets. Auch die anschließende Reinigung ist denkbar einfach. Die Technologie war bereits in mehreren Testphasen in der Hotellerie erfolgreich im Einsatz. Eine Innovation für die Gastronomie, die die Jury überzeugte. Weitere Informationen zum Produkt und zur Technologie finden Sie unter: [www.inductwarm.de](http://www.inductwarm.de)